SAUCISSON BRIOCHÉ

Un saucisson cuit enveloppé d'une pâte à brioche maison : un classique à partager. Suivez mes explications étape par étape et ma vidéo Youtube.

Voir la recette sur YouTube



Quantité
8 à 10 personnes

Préparation
1h
Pousse : 4h

Cuisson
30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1 saucisson cuit
- farine
- 1 œuf
- matière grasse (moule)

Pâte à brioche

- 480 g farine
- 10 g sel
- 6 œufs
- 1 sachet levure boulangère déshydratée
- 80 g sucre
- 250 g beurre
- 20g lait tiède

MATÉRIEL

- 1 terrine ou moule
- 1 pinceau à pâtisserie
- 1 couteau d'office
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 cul de poule
- 1 corne ou maryse
- film alimentaire
- 1 assiette

Farces and Furious - Tous droits réservés

À VOS PLANCHES, À VOS COUTEAUX !

Étape 1

- La veille, faire la pâte à brioche.
- Sortir le beurre pour qu'il puisse ramollir.
- Diluer la levure dans le lait tiède, mettre la farine, le sel, le sucre et mélanger à la feuille au pétrin (à la main si besoin).
- Ajouter le lait tiède et la levure, puis les œufs, continuer de mélanger. Ajouter le beurre mou en morceaux, pétrir (vitesse moyenne) jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Accélérer le pétrissage afin de donner du corps à la pâte, (qu'elle se décolle des parois du bol)
- Réserver en boule dans un cul de poule filmé et laisser pousser environ 2 à 3 heures. Rabattre la pâte afin de la dégazer, filmer et la mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Étape 2

- Le lendemain, ôter la peau du saucisson, faire les entames, puis le badigeonner d'œuf battu au pinceau et le rouler dans la farine et le réserver. Beurrer votre terrine ou moule, réserver.
- Fleurer le plan de travail afin d'étaler la pâte à l'épaisseur voulue tout en prenant soin de donner la forme adéquat pour le façonnage.(longueur, et largeur!) Compter 5cm de plus en longueur à chaque extrémité et assez pour pouvoir rouler le saucisson tout en ayant une superposition de pâte en dessous de 2 à 3 cm

Étape 3

- Enduire la pâte d'œuf battu, disposer votre saucisson en ayant pris soin d'enlever l'excédant de farine.
- Rouler et « jointer » bien le dessous. Au rouleau, sceller les bouts (tailler l'excédant si besoin) et rabattre en dessous et coller éventuellement à l'œuf.
- Mouler, dorer à l'œuf et laisser pousser 2 à 3 heures à température ambiante.

Étape 4

- Préchauffer votre four à 175°C.
- Redonner un coup de dorure délicatement sur le dessus de votre brioche et enfourner.
- Cuire 30 minutes minimum, défourner et laisser refroidir quelques minutes avant de démouler. Remettre rapidement dans la position initiale de cuisson.
- Laisser refroidir complètement avant tranchage. L'idéal étant de le faire le matin pour le soir par exemple. Ce temps vous laisse l'occasion de confectionner une petite sauce de votre choix si vous le consommez chaud !



L'ASTUCE DE STÉPHANE

Pour gagner du temps de pousse, mettre le four à 45°C ainsi qu'un récipient d'eau chaude au fond.
Votre brioche pourra pousser en 1H voir 1H30 suivant la grosseur.
Attention, il faudra les sortir le temps que votre four soit chaud à 175°C pour la cuisson !

Retrouvez cette recette sur farces-and-furious.fr/project/saucisson-brioche/